

# 予祝

## 豊作の念に ご縁を結う

予祝とは、豊作やありたい未来を  
予め祝う事で実現へ引き寄せると言われる、  
阿蘇の農耕祭事のひとつです。

そんな善き未来へつながる、  
縁起のいい空間、誰もが交われる  
場所となってほしいとの想いを込め  
熊本・黒川温泉の地に  
300年続く歴史の宿「御客屋」の  
姉妹店として「予祝」をつくりました。

「予祝」で黒川・阿蘇・南小国の  
食、物、事、人を通して  
地域文化や風土、そして日本の暮らしに  
触れていただきたいと思います。

この地での出会いや、ご縁をいただく皆さまに  
善き未来が訪れますように。

[yosyuku-kurokawa.jp](http://yosyuku-kurokawa.jp)



[yosyuku\\_okyakuya](https://www.instagram.com/yosyuku_okyakuya)





## 米粉100%のおうどん

米粉麺はお米本来の風味と瑞々しいモチ感が特徴。

うどんつゆはかつお節・さば節・いわし煮干しに、昆布、追いイリコで丁寧に汁をひきました。

合わせには天然醸造丸大豆醤油を使用し、優しい味わいになっております。

滋味溢れる「里山の食」をお召し上がりくださいませ。

## Premium Rice Udon Noodles

Our rice Udon noodles is made by selected rice powder,  
so you can feel the original flavor of the rice.

Our soup is Japanese traditional taste that is made politely by natural soy sauce, bonito flake and kelp.

Enjoy our traditional Japanese food.

[It takes about 10 minutes]

予  
祝

10  
min

麵の茹で時間に10分ほどお時間をいただきます。 It takes about 10minuts.



冬季  
限定

温

### あか牛の 自家製カレーうどん

醤油麴で焼き上げたあか牛の旨味と自家製のカレー出汁が米粉うどんによく絡み、芯からあたたまる贅沢な一杯です。

#### Kumamoto beef curry noodles [rice noodles]

The Kumamoto beef is cooked with homemade malt. Also, curry is homemade too. Ater you eat the curry noodles, you will warm up from inside.

¥1,800



冬季  
限定

温

### あか牛と温玉の 自家製カレーうどん

くまもとあか牛と自家製カレー出汁のおうどんを、「平飼い小国丸卵の温玉」がまろやかに仕上げてくれます。

#### Kumamoto beef curry noodles with soft boiled egg [rice noodles]

Adding egg, the noodles will be mild taste. Our homemade curry goes well with soft boiled egg.

¥1,950



10  
min

麺の茹で時間に10分ほどお時間いただきます。 It takes about 10minuts.

あつたかい  
米粉のおうどん  
— Hot Rice noodles



温

米粉の素うどん

出汁とネギだけのシンプルなおうどんです。  
米粉麺ならではの  
お米本来の風味をお楽しみください。

Rice noodles with Scallion

¥950

温

わがままおうどん

米粉の素うどん + トッピング

米粉の素うどんをベースに  
好きな具材を選んで、  
わがままな一杯をお楽しみください。

Free combination rice noodles

Enjoy your own special rice noodles  
with several toppings.

¥950 + トッピング (topping)

Popular combo ¥1,800

Rice noodles with scallion + Kumamoto beef + burdock root Tempura



人気の組み合わせ

米粉の素うどん  
+  
あか牛煮込み  
+  
揚げごぼう

¥1,800



追加の具

Topping

あか牛煮込み ..... ¥700  
Kumamoto Beef

梅干し(2ケ) ..... ¥250  
Pickled plum "Umeboshi"

かつお節 ..... ¥150  
Dried bonito flake

ネギ ..... ¥100  
Scallion

あげ(4枚) ..... ¥300  
Deep fried Tofu

平飼い小国丸卵の温玉 ..... ¥200  
Hot spring Egg (soft boiled egg)

揚げごぼう ..... ¥150  
Burdock roots Tempura

※トッピングは他のおうどんにも追加できます。

10  
min

麺の茹で時間に10分ほどお時間をいただきます。 It takes about 10minuts.



温

## 梅のおうどん

地元の漬物名人お手製の梅干し。  
出汁との相性も抜群で、  
さっぱりとお召し上がりいただけます。

Rice noodles with Pickled  
This Umeboshi pickled plum is home made.

¥1,200



温

## かつお節と揚げごぼうのおうどん

かつお節(血合い抜き)を具に、お好みのタイミングで  
揚げごぼうを入れてお召し上がりください。

Rice noodle with  
Dried bonito flakes  
and fried burdock roots

¥1,250

揚げごぼうは  
別皿でお出します  
We will prepare  
burdock roots Tempura  
on a said plate.



温

## すずかれんの揚げおうどん

希少大豆・すずかれんを使用しており、  
風味豊かでジューシーな味わいです。

Rice noodles with Deep fried Tofu  
This Tofu is made by rare soy been "Suzukaren".

¥1,250



温

## くまもと名物 あか牛おうどん

熊本名物のあか牛をコクと旨味をひきだす  
醤油麴で美味しく炊き上げました。

Rice noodles with Kumamoto Beef  
Kumamoto beef is cooked by selected soy sauce.

¥1,650

あか牛煮込みは  
別皿でお出します  
We will prepare  
Kumamoto Beef  
on a said plate.



限定10食

## 里山あか牛 ハンバーグ御膳

御客屋でも人気の  
特製あか牛ハンバーグのトマトソース煮込みと、  
土鍋ご飯がたまらない美食御膳。  
季節のお野菜も添えて、  
阿蘇里山の食を堪能いただけます。

Limited to 10 servings

### Kumamoto Beef Hamburg Steak Set

The Kumamoto beef hamburger steak that very famous in our hotel [Okyakuya Ryokan] is stewed with tomato. The local rice [Akigeshiki] is cooked by clay pot. This cooking style is the best way to cook delicious rice. All vegetable is from local. We hope you will feel Kurokawa and Kumamoto from our dish.

#### 【里山あか牛ハンバーグ御膳】

あか牛ハンバーグ／季節のサラダ／香味ソース／  
手作りドレッシング／小国郷米あきげしき土鍋ご飯／  
味噌汁／漬物

Kumamoto beef hamburger steak / salad /  
flavoured vegetables dressing / homemade dressing /  
Kurokawa Rice [Akigeshiki] cooked by clay pot /  
miso soup / pickles

¥2,850



## くまもと あか牛

### 奇跡の草原牛

### Kumamoto Beef Akaushi

あか牛は熊本で誕生した、日本の「和牛」です。

和牛には4つの品種があり、「くまもとあか牛」となる褐毛和種(あかげわしゅ)もそのひとつです。阿蘇の草原での放牧に適した牛として改良が行われ誕生しました。体が丈夫で性格は穏やか、牧草をしっかりと食べてのびのびと育っています。

"AkaUshi" is a Japanese "Wagyu" beef born in Kumamoto.

There are four breeds of Wagyu, and the brown Japanese breed, which is "Kumamoto Akaushi" is one of them. The breed has been improved to be suitable for grazing in the grasslands of Aso. They are strong and gentle, eating grass and growing up freely.

# 熊本県産 あきげしきの土鍋ご飯

高冷地で育った甘みや艶のあるお米で、  
あっさりとした食味が特徴です。

## Kurokawa Rice [Akigeshiki] cooked by clay pot

You can feel originally sweet taste of  
rice because of the clay pot.  
This cooking style is  
the best way to cook delicious rice.

お茶碗 (rice bowl) ... ¥300

## 麴発酵から揚げ(モモ)

肥後赤鶏を塩麴と薬味麴で漬け込み、  
からだ喜ぶやさしい味わいです。

Fried Kumamoto chicken with  
homemade malt

Our homemade malts are good for your health.  
We hope after you eat this chicken,  
your taste and health will be happy.

¥600



## あか牛ローストビーフ

希少和牛のくまもとあか牛は、  
赤身の旨さが特徴です。

Kumamoto Roast Beef

Kumamoto beef, a rare wagyu, is  
characterized by its lean flavor.

¥1,500

## 肥後赤鶏の塩麴チキン(ムネ)

阿蘇の伏流水で育った赤鶏を、  
塩麴で漬け低温調理で仕上げました。

Kumamoto Chicken with  
homemade malts

Kumamoto chicken is cooked at low temperature.

¥500



事前ご予約制

厳選素材・無添加・手仕込み

Chef's specialty sauces:

自家農園の収穫野菜は「総料理長特製3種のソース」でお楽しみください。

季節の野菜ドレッシング  
Seasonal vegetables dressing

5種の香味野菜ドレッシング  
Koumiyasai (flavoured vegetables) dressing

にんにく味噌だれ  
Garlic and miso sauce

advance reservation

ご縁御膳

Okyakuya hotel recommend  
Special breakfast menu



01 02  
ご縁むすび膳／お味噌汁 ¥2,750 ¥3,080  
ほうじ茶付き  
Musubi and Miso soup set  
Rice ball and Miso soup



02 03  
ご縁むすび膳／お雑煮 ¥3,080  
ほうじ茶付き  
Musubi and Ozouni set  
Rice ball and soup stock with baked rice cake



03 04  
ご縁粥膳／お味噌汁 ¥2,750 ¥3,080  
ほうじ茶付き  
Okayu and Miso soup set  
Rice soup and Miso soup



04 05  
ご縁粥膳／お雑煮 ¥3,080  
ほうじ茶付き  
Okayu and Ozouni set  
Rice soup and soup stock with baked rice cake

予祝の一品

- 05. 馬力納豆 ¥550  
Natto with horse Sashimi [Basashi]
- 06. あか牛味噌しぐれ ¥440  
Kumamoto beef simmered with Miso
- 07. 虹鱒昆布めの柚子胡椒和え ¥440  
Rainbow trout with citrus [Yuzu] pepper
- 08. 自家製小国ジャージーヨーグルト ¥330  
Homemade Kumamoto milk yogurt

Small dish Topping



Book a Table Here

料金は全て消費税込みの表記です。All prices include tax.

ご予約はこちらから





事前ご予約制

巻いて楽しむ里山の味。



事前ご予約制

## 里山手巻き寿司（馬力納豆付）

地元野菜を中心に、人気の馬力納豆・あか牛ローストビーフ・赤鶏の塩麴チキン・カルデラ鱒の昆布めなど、お好きな具材を有明海苔で巻いてお楽しみいただけます。

Advance reservation

### Hand rolled Sushi

In this Sushi set, there are local vegetables, Kumamoto roasted beef, Kumamoto trout and horse sashimi with Natto.

These ingredients are from local Kurokawa Kumamoto.

Our hotel's top chef [Okyakuya Ryokan] thought long and hard to produce this meal, so you can enjoy taste and vision in the same time.

¥3,500

納豆なし (without Natto) ... ¥3,400

ご予約はこちらから



Book a Table  
Here

# 黒川の地で三百年 土を耕し宿を営む 歴史の宿

# 御客屋

創業、享保7年(1722年)一。

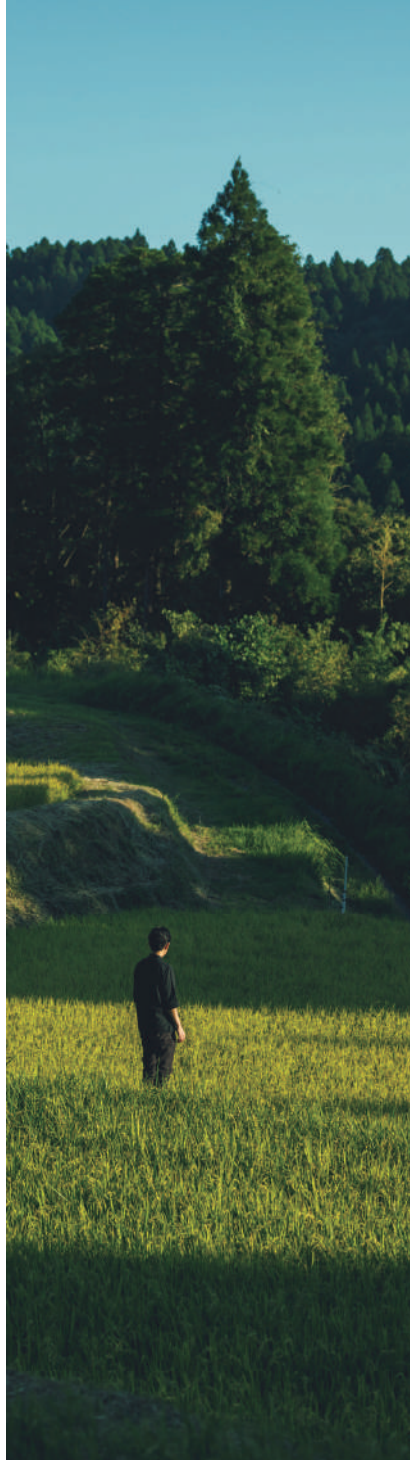
黒川温泉で最も古い歴史をもつ御客屋は江戸  
中期、肥後細川藩の御用宿として生まれました。

長い歴史を持つ当館ですが、田畑を耕し山を手  
入れしながら温泉宿を営む「半農半宿」というス  
タイルは創業時より変わっておりません。

自家農園では、農薬や化学肥料に頼らずとも良  
い作物を育むべく、土づくりにも力を注いでいま  
す。現在、敷地で収穫できる野菜や米、山菜は約  
60種類を数え、新鮮なままに当館のお料理でお  
楽しみ頂けます。

この地に300余年根差してきたからこそ知る里山  
の魅力と、心尽くしのおもてなしで皆様をお迎え  
致します。

google map



## 御客屋姉妹店のご紹介

わろく屋  
RESTAURANT CAFE  
WAROKUYA



御客屋から徒歩2分

地元ブランド〈あか牛〉で繋ぐカフェレストラン

わろく屋

〒869-2402 熊本県阿蘇郡南小国町満願寺6600-1



google map

予祝



わろく屋の2階

豊作の念にご縁を結う食を通した日本の暮らし

予祝

〒869-2402 熊本県阿蘇郡南小国町満願寺6600-1 2F



google map